



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HAŞLAMA

- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Adet Patates
- 2 Adet kuru soğan
- 0,5 Kg. tavuğun beyaz eti
- 1 Çorba Kaşığı un
- 2 Adet havuç
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Tavuğun beyaz etini, derisinden ayırın. Bir hafta buzlukta bekletin. Havucun, soğanın ve patatesin kabuklarını soyarak iri iri doğrayın. Çözöldükten sonra iri parçalar halinde kestiğiniz tavuk etlerini ilk önce kızgın ayçiçek yağında soteleyin. Tencereye aldığınız sanayağı ile birlikte havuç ve soğanı kavurun. Yeterince su ilave ederek, kaynatın. Soğan ve havuç kaynadıktan ve biraz pişmeye başladıktan sonra tavuk ve patatesleri ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Ayrı bir kap içinde yumurta sarısını ve unu karıştırın. Malzemelerin pişmesine yakın bu karışımı tencereye ekleyin. Bir süre kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.
